

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

# **Jahresbericht der Sarah Wiener Stiftung 2020**

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

## INHALTSVERZEICHNIS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 Die Stiftung</b>  | <b>3</b>  |
| Die Motivation der Stiftung  | 3         |
| Die Vision der Stiftung  | 3         |
| Die Rolle und der Ansatz der Stiftung in der Gesellschaft                              | 5         |
| Die Stiftungsarbeit mit Fokus auf Wirkungen, Qualität und Reichweite                   | 5         |
| Die aktuelle Reichweite der Stiftungsarbeit  | 5         |
| Das Team der Stiftung  | 6         |
| <b>2 Projekte und Fördernde</b>  | <b>7</b>  |
| Ich kann kochen! – Praktische Ernährungsbildung in Kitas und Schulen                   | 7         |
| Vom Acker in den Mund! – Bauernhoffahrten für Kinder                                   | 16        |
| Meinem Schulessen auf der Spur! Ein Projekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel. | 19        |
| Kinderkochkurse auf der Familienfarm Lübars – Kooperation im Märkischen Viertel        | 21        |
| Ernährungsbildung in Berliner Kiezen – Kinderkochkurse in der Kita und im Boxclub      | 22        |
| <b>3 Finanzen</b>  | <b>23</b> |
| Stiftungskapital   | 23        |
| Erträge  | 23        |
| Aufwendungen   | 23        |
| <b>4 Ausblick auf 2021</b>   | <b>23</b> |

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

## 1 Die Stiftung

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“ ist seit 2007 die Mission der Sarah Wiener Stiftung. Die Stiftungsgründerin, Köchin Sarah Wiener, und das Berliner Stiftungsteam begeistern Kinder für eine vielseitige Ernährung sowie das Kochen mit frischen Zutaten und bringen ihnen einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln nahe. Indem wir Kindern *praktisches* Ernährungswissen vermitteln, fördern wir die Gesundheit unserer Kinder und stärken ihr Handeln mit Blick auf Umwelt, Klima und biologische Vielfalt. In der Küche, auf dem Bauernhof und im Supermarkt – wir bieten Kindern erlebnisorientierte Bildungsprogramme. Die persönliche Erfahrung mit allen Sinnen als Herzstück unserer Stiftungsarbeit ist das Tor zum Wissen und die Basis für bewusstes Handeln.

### DIE MOTIVATION DER STIFTUNG

Eine unausgewogene Ernährung hat erhebliche Auswirkungen auf die Gesundheit; und die in Kindertagen erlernten Essgewohnheiten verfestigen sich schnell. Sie prägen die persönliche Art zu essen und damit die Gesundheit von Heranwachsenden oft ein Leben lang. Die junge Generation verliert daneben zunehmend den Bezug zu Lebensmitteln – und zu unserer Umwelt.

Viele Heranwachsende wissen heute nicht mehr, dass man Pizza selbst machen kann, dass das Fleisch der Frikadellen von einem Tier stammt oder ein saisonaler Bioapfel aus der Region ein nachhaltigeres Produkt ist als eine aus der Ferne importierte Südfrucht. Im Zeitalter von Fertigprodukten und Lieferdiensten geht das Wissen über die Herkunft und Zubereitung frischer Lebensmittel zunehmend verloren.

Damit verlieren sie als Individuen und wir als moderne Gesellschaft langsam unsere Ess- und Kochkultur. Diese umfasst gelebtes Praxiswissen, nützliche Alltagskompetenzen und Rituale und gibt uns damit Halt und Orientierung – bleibt aber gleichzeitig immer offen für Vielfalt und neue Einflüsse.

Und darüber hinaus: Kindern und Jugendlichen ist oft nicht mehr bewusst, dass ihre Art zu essen starke Auswirkungen auf die Natur und unseren Planeten hat – und damit ihre eigenen zukünftigen Lebensbedingungen direkt beeinflusst. Dies zu ändern treibt das gesamte Stiftungsteam an.

### DIE VISION DER STIFTUNG

**Die Sarah Wiener Stiftung lebt den Traum, dass jedes Kind gut isst.**

**Das bedeutet für uns:**

- Dass jedes Kind vielfältig, gesund und genussvoll essen und kochen lernt – ungeachtet der sozialen Herkunft.
- Dass jedes Kind eine wertschätzende Haltung gegenüber Lebensmitteln, ihrer Herkunft und Herstellung entwickelt.
- Dass jedes Kind erkennt, wie sich unser Einkaufen und Essen auf die Gesundheit von Mensch, Tier und Boden auswirkt.

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

Diese Vision leitet die Arbeit der Stiftung gemeinsam mit ihren Partner:innen. Sie wurde 2019 in einem mehrstufigen partizipativen Prozess neu erarbeitet und ausformuliert und wird seit 2020 intern verankert und extern kommuniziert.

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

## **DIE ROLLE UND DER ANSATZ DER STIFTUNG IN DER GESELLSCHAFT**

Die Sarah Wiener Stiftung ist eine operative Stiftung, die praxisnahe, erlebnisorientierte Bildungsprojekte selbst entwickelt und umsetzt – in dieser Rolle nimmt sie Kita- und Grundschulkindern mit auf den Bauernhof, in den Supermarkt und die Küche. Mit Einkaufszettel, Kochlöffel und Mistgabel in der Hand können Kinder mit allen Sinnen entdecken, wo ihr Essen herkommt, wie Vielfalt schmeckt und wieviel Spaß eine selbstgekochte Mahlzeit macht.

Um möglichst viele Kinder zu erreichen, bringt die Stiftung praktische Ernährungsbildung vor allem in pädagogische Einrichtungen und arbeitet mit einem Multiplikatoren-Ansatz. Wichtiger Bestandteil der Arbeit sind Fortbildungen für Fach- und Lehrkräfte aus Kitas, Grundschulen und außerschulischen Lernorten – deutschlandweit und kostenfrei. Die Stiftung befähigt Pädagog:innen, Kinder niedrigschwellig und altersgerecht für das Thema Ernährung zu begeistern. Neben den Fortbildungen erarbeitet die Stiftung praxisnahe Bildungsmaterialien, die online zugänglich sind. Die Angebote stehen auch mehrheitlich Eltern, Landwirt:innen und allen Personen offen, die Kinder bei der Entwicklung ihres Ernährungs- und Essverhaltens begleiten.

Die Sarah Wiener Stiftung verfolgt einen ganzheitlichen und nachhaltigen Ansatz. Sie möchte nicht nur das praktische Ernährungswissen, die Esskultur und die Gesundheit der Kinder fördern, sondern auch ihr Handeln mit Blick auf Umwelt, Klima und biologische Vielfalt stärken. Dazu arbeitet die Stiftung Hand in Hand mit pädagogischen Fach- und Lehrkräften, pädagogischen Einrichtungen und ihren Trägern, Kommunen, Familien, Biobauernhöfen, gleichgesinnten Initiativen sowie Entscheidungstragenden in Gesellschaft und Politik und steht ihnen mit ihrer Expertise beratend zur Seite.

Daneben schaltet sich die Sarah Wiener Stiftung auch in die öffentliche Debatte zum Thema Kinderernährung ein. Sie berichtet dabei in Vorträgen und Workshops über eigene Erfahrungen aus der praktischen Ernährungsbildung.

## **DIE STIFTUNGSARBEIT MIT FOKUS AUF WIRKUNGEN, QUALITÄT UND REICHWEITE**

Wir sind davon überzeugt, dass unsere Vision durch eine konsequente Ausrichtung auf Veränderungsziele, einen hohen Qualitätsanspruch und durch ambitionierte Reichweitenziele tatsächlich erreichbar ist. Und so arbeiten wir als lernende Organisation daran, die 2019 neu gefasste Vision in klare Wirkungsziele zu übersetzen, die auf gesellschaftliche Bedarfe und individuelle Bedürfnisse antworten.

Außerdem erheben wir seit 2016 laufend unsere Fortschritte bezüglich Reichweite, Qualität und Wirkungen durch eigene Monitoring-Maßnahmen und – bezogen auf unsere Initiative *ich kann kochen!* – im Rahmen zweier umfassender externer Evaluationen, die von der Friedrich-Schiller-Universität Jena und der Pädagogischen Hochschule Schwäbisch Gmünd zwischen 2017 und 2020 durchgeführt und im Oktober 2020 veröffentlicht wurden.

## **DIE AKTUELLE REICHWEITE DER STIFTUNGSARBEIT**

Seit Stiftungsgründung im Jahr 2007 hat die Sarah Wiener Stiftung mehr als 2.200 Fortbildungen durchgeführt. An den bundesweiten Angeboten haben bereits mehr als 25.800 Pädagog:innen teil-

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

genommen. Auf diese Weise sind mehr als eine Million Kinder in Deutschland mit Koch- und Ernährungskursen erreicht worden. An über 800 von der Stiftung organisierten Bauernhoffahrten haben mehr als 17.400 Kinder teilgenommen. Bundesweit arbeitet die Stiftung mit über 12.000 Partnereinrichtungen (Kitas, Grundschulen, Horte, außerschulische Lernorte) zusammen.

### **DAS TEAM DER STIFTUNG**

Zum 31.12.2020 umfasst das Team der Sarah Wiener Stiftung 33 fest angestellte Mitarbeitende, davon 9 in Vollzeit und 24 in Teilzeit sowie zusätzlich zwei studentische Mitarbeiterinnen. Eine Mitarbeiterin ist in Elternzeit. Hinzu kommen 15 Trainer:innen, die bundesweit auf Honorarbasis für die Stiftung tätig sind und Fortbildungen für pädagogische Fach- und Lehrkräfte durchführen. Der Vorstand der Sarah Wiener Stiftung setzt sich aus fünf Personen zusammen: Sarah Wiener (Vorstandsvorsitzende), Jochen Beutgen (stellvertretender Vorsitzender), Anja Schermer (geschäftsführende Vorständin), Elenore Kaufhold und Jean-Remy von Matt.

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

## 2 Projekte und Fördernde

### ICH KANN KOCHEN! – PRAKTISCHE ERNÄHRUNGSBILDUNG IN KITAS UND SCHULEN

Die Initiative Ich kann kochen! bildet seit 2016 bundesweit Multiplikator:innen wie Erzieher:innen, Sozialpädagog:innen und Grundschullehrer:innen in ganz Deutschland dazu fort, Kinder für das Kochen und frische Lebensmittel zu begeistern – und dies kostenfrei. Als sogenannte Genussbotschafter:innen der Sarah Wiener Stiftung tragen die pädagogischen Fach- und Lehrkräfte ihr praktisches Ernährungswissen in ihre Einrichtungen und etablieren Koch-AGs und Ernährungskurse oder bieten Projektwochen oder Ferienkochkurse an. Kostenfreie, multimediale Bildungsmaterialien, die online verfügbar sind, helfen beim Transfer in die pädagogische Praxis.

Von Ich kann kochen! haben in den vergangenen fünf Jahren bereits mehr als eine Million Kinder profitiert, die Initiative ist in zehn Prozent aller Kitas und in 14 Prozent aller Grundschulen in Deutschland verankert. Es ist damit die größte bundesweite Initiative für praktische Ernährungsbildung für Kinder im Kita- und Grundschulalter. Ich kann kochen! ist Projektpartner von IN FORM, dem Nationalen Aktionsplan der Bundesregierung für gesunde Ernährung und mehr Bewegung in Deutschland.

### HINTERGRUND, ZIELGRUPPEN, ZIELE UND ANSATZ DES PROJEKTS

Immer weniger Kinder kennen sich mit Lebensmitteln und ausgewogener Ernährung aus. In vielen Familien wird nur noch selten frisch gekocht. Wichtiges Alltagswissen geht verloren. Gleichzeitig nehmen Krankheiten wie Übergewicht oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen bei Kindern zu – eine un ausgewogene Ernährung spielt dabei oft eine Rolle. Dieser Entwicklung möchte die Sarah Wiener Stiftung gemeinsam mit ihrer Kooperationspartnerin, der Krankenkasse BARMER, durch Prävention und Bildung entgegenwirken und nachhaltig die Gesundheit der Kinder fördern.

Die wichtigste, aber nur indirekt erreichbare Zielgruppe von Ich kann kochen! sind alle Kinder in ganz Deutschland. Im Fokus der Initiative stehen Kinder im Alter von 3 bis 10 Jahren. Mit unserem zentralen Ansatz der praktischen Ernährungsbildung möchten wir Kindern bereits in jungem Alter die Möglichkeit geben, sowohl das notwendige Wissen als auch die praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten in Bezug auf Lebensmittel und Ernährung zu erwerben. Konkret wollen wir sie darin unterstützen und begleiten, Lebensmittel in ihrer Vielfalt kennenzulernen, auszuwählen und zu genießen, sich kompetent und selbstwirksam in der Zubereitung von Nahrungsmitteln zu erleben, eine positive Haltung und Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln und ihrer Zubereitung zu entwickeln und Esssituationen mit Freude und Genuss zu erleben.

Neben dem Elternhaus sind es heutzutage vermehrt die Betreuungs- und Bildungseinrichtungen, die das Essverhalten der Kinder prägen. Weil die Kinder dort viel Zeit verbringen, eignen sie sich besonders gut als Orte der Gesundheitsförderung. Deshalb will Ich kann kochen! dazu beitragen, Ernährungsbildung fest in Kitas und Grundschulen zu verankern. Dafür arbeiten wir Seite an Seite mit Deutschlands pädagogischen Fach- und Lehrkräften. Sarah Wiener Stiftung und BARMER qualifizieren Erzieher:innen, Lehrer:innen und andere Fachkräfte durch Fortbildungen für das Kochen mit Kindern und machen sie zu Multiplikator:innen der Ernährungsbildung. Als Genussbotschafter:innen

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

tragen sie ihr Wissen, ihre Fertigkeiten und ihre Begeisterung langfristig und nachhaltig in ihre Einrichtungen. Dort geben sie es als vertraute Bezugspersonen an die Kinder weiter.

Die Genussbotschafter:innen kennen die zentralen Aspekte der Entwicklung des kindlichen Ernährungs- und Essverhaltens, wissen um die Anforderungen und Rahmenbedingungen des pädagogischen Kochens und haben Ideen zur Umsetzung. Sie verfügen über grundlegendes Wissen rund um ausgewogene Ernährung sowie Kenntnisse zum Ursprung und der Zubereitung von Lebensmitteln. Die Genussbotschafter:innen können Angebote der Ernährungsbildung planen, organisieren und pädagogisch gestalten, sodass sie Lebensmittel mit den Kindern sinnlich erfahren und verarbeiten können. Sie beherrschen die notwendigen Küchentechniken, um Kinder sicher am Herd und Schneidebrett anzuleiten. Die Genussbotschafter:innen fühlen sich in der Lage und sind motiviert, pädagogische Angebote der Ernährungsbildung umzusetzen. Sie zeigen eine wertschätzende und achtsame Haltung gegenüber Lebensmitteln in der Küchenpraxis und zur gemeinsamen Esskultur. Sie sind sich dabei ihrer eigenen Haltung und ihrer Rolle als Vorbilder für die Kinder bewusst.

#### **FÖRDERPARTNER:INNEN UND GESETZLICHER RAHMEN DES PROJEKTS**

Ich kann kochen! ist eine gemeinsame Initiative der Kooperationspartnerinnen Sarah Wiener Stiftung und BARMER. Mit Ich kann kochen! soll so möglichst vielen Kindern die Chance gegeben werden, gesund aufzuwachsen.

Dafür arbeiten wir vertrauensvoll seit nunmehr fünf Jahren mit der BARMER zusammen. Unterstützung bei der Kommunikation, Bewerbung und regionalen Verankerung der Initiative bekommen wir sowohl von Mitarbeitenden der BARMER-Hauptverwaltung, als auch von den Landesgeschäftsstellen der BARMER. Gemeinsam mit den Landesgeschäftsstellen erreichen wir Netzwerke und Kontakte im Gesundheits- und Präventionsbereich vor Ort.

Die Krankenkasse fördert die Initiative im Rahmen des Präventionsgesetzes und leistet in diesem Rahmen einen Beitrag zur Erhaltung und Verbesserung der Gesundheit der Menschen in Deutschland. Die substanzielle Förderung ermöglicht der Stiftung eine flächendeckende Ausweitung und Weiterentwicklung des bewährten kostenfreien Fortbildungskonzepts und der Bildungsmaterialien.

#### **DER WEG ZUM ZIEL: DIE ANGEBOTE UND AKTIVITÄTEN VON ICH KANN KOCHEN!**

##### *Fortbildungen:*

Mit der Teilnahme an einer Ich kann kochen!-Fortbildung werden pädagogische Fach- und Lehrkräfte zu Genussbotschafter:innen. In Theorie und Praxis erwerben und vertiefen sie das grundlegende Wissen und die Kompetenzen, um in ihren Einrichtungen mit Kindergruppen pädagogisch zu kochen.

In der Einstiegsfortbildung vermitteln wir den Teilnehmenden, warum praktische Ernährungsbildung für Kinder wichtig ist, welche Ziele sie verfolgt und was konkrete Inhalte sein können. Sie lernen, wie sie die Entwicklung des Ernährungs- und Essverhaltens von Kindern pädagogisch sinnvoll begleiten und reflektieren ihre Rolle und Haltung als Bezugspersonen der Kinder. Es geht darum, Spaß an praktischer Ernährungsbildung zu wecken und Lust darauf zu machen, mit Kindern in der Küche aktiv zu werden.



*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

Die Aufbaufortbildung bietet Genussbotschafter:innen die Möglichkeit, ihr Wissen und ihre Fertigkeiten zu vertiefen. Sie können ihr eigenes pädagogisches Handeln in der praktischen Ernährungsbildung reflektieren und sich mit anderen Fach- und Lehrkräften über Herausforderungen und Gelingensbeispiele austauschen. Mit dem Ich kann kochen!-Praxisplaner lernen sie ein Werkzeug kennen, mit dessen Hilfe pädagogische Angebote geplant, umgesetzt, reflektiert und dokumentiert werden können.

Beide Fortbildungen sind als Präsenzfortbildungen konzipiert und werden im Zuge der Corona-Pandemie seit 2020 auch im reinen Online-Format angeboten.

*Bildungsmaterialien und Online-Portal:*

Genussbotschafter:innen können unmittelbar nach Abschluss ihrer Einstiegsfortbildung alle Bildungsmaterialien im Online-Portal von Ich kann kochen! abrufen – ob Videos, Rezepte, Merkblätter oder interaktive Selbstlernmodule. Weil die Rahmenbedingungen und fachlichen Hintergründe der Genussbotschafter:innen sehr heterogen sind, ist das Portal als Baukasten konzipiert. Die Materialien eignen sich zur Anwendung im Klassenzimmer, im Gruppenraum oder in der Lehrküche. Anregungen und Hinweise aus den praktischen Erfahrungen fließen regelmäßig ein. Inhaltlich ermöglichen sie eine individuelle Vertiefung der Fortbildungsinhalte sowie der pädagogisch-didaktischen Handlungskompetenzen und bieten zugleich vielfältige Anregungen für die Umsetzung praktischer Ernährungsbildung in den Einrichtungen. Themenfelder sind beispielsweise Küchenhygiene, Geschmacksbildung bei Kindern oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Im „Einsteiger-Kochkurs“ gibt es nützliche Tipps und Informationen, wie sich das Kochen mit Kindern in zehn Einheiten planen und umsetzen lässt. Außerdem finden Genussbotschafter:innen hier Ideen, wie man Eltern einbinden kann. Vorlagen zum Ausdrucken wie „Kochdiplome“, der „Messerparkplatz“ und Anregungen für Sinnesübungen helfen, pädagogische Kochaktionen ohne allzu großen Zeitaufwand vorbereiten zu können.

*Einbindung der Trainer:innen:*

Zentral für den Erfolg der Initiative sind unsere Ich kann kochen!-Trainer:innen, die unsere Fortbildungen bundesweit umsetzen. Sie kennen die Herausforderungen, vor denen Erzieher:innen und Lehrer:innen im Alltag in den Einrichtungen stehen und unterstützen sie durch die Verzahnung von Ernährungswissen, Küchenpraxis und Pädagogik. Die Trainer:innen haben ein abgeschlossenes Hochschulstudium im Bereich Ernährung oder eine Ausbildung zur/m Diätassistent:in. Viele besitzen weitere fachliche Zusatzqualifikationen, praktische Erfahrungen beim Kochen, in der Erwachsenenbildung oder im Umgang mit Kindergruppen. In regelmäßigen Workshops reflektieren wir mit ihnen die Umsetzung der Fortbildungen und entwickeln gemeinsam die Gestaltung der Fortbildungen und Online-Angebote weiter.

*Kooperationen und Netzwerke:*

Wir arbeiten eng mit kommunalen, städtischen und privaten Bildungsträgern, Netzwerken und regionalen Sozialverbänden zusammen, um Fortbildungen zu organisieren und umzusetzen. Zu den Bildungseinrichtungen, die ihre Räumlichkeiten und Netzwerke für die Ich kann kochen!-Präsenzfortbil-

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

dungen bereitstellen, gehören Volkshochschulen, Familienbildungsstätten, Berufsschulen und Bildungsakademien. Hinzu kommen Kitas und Grundschulen, in denen individuelle Fortbildungen abgehalten werden.

Darüber hinaus arbeiten wir auch mit den für die Ernährungsbildung und Gesundheitsprävention in Kitas und Schulen verantwortlichen Landesministerien zusammen. Ziel ist es, Ich kann kochen! gut in die bestehenden Strukturen und Landesprogramme einzubetten.

#### *Kommunikation und Veranstaltungen:*

Um ihre Bekanntheit und Reichweite zu erhöhen und neue Kooperationen aufzubauen, organisiert die Stiftung zusammen mit Stiftungsgründerin Sarah Wiener Pressetermine in ausgewählten teilnehmenden Einrichtungen. Daneben ist Ich kann kochen! auf (digitalen) Kongressen, Fachmessen und Tagungen sowie in On- wie Offline-Medien präsent. Aktuelle Entwicklungen und Meilensteine kommunizieren wir auf der [Homepage der Stiftung](#) und der [Ich kann kochen!-Website](#) sowie auf der [Facebook-Seite](#) und auf dem [YouTube-Kanal](#) der Stiftung.

#### *Monitoring und Evaluation:*

Die Stiftung erhebt und analysiert zentrale Daten der Initiative, u. a. zu Teilnehmenden, Reichweiten, Qualität und Zufriedenheit und einzelner Wirkungen der Fortbildungen und Bildungsmaterialien. Dies geschieht mit Hilfe einer CRM-Software im laufenden Organisationsprozess sowie durch regelmäßige Nachbefragungen der Teilnehmenden.

Ich kann kochen! wurde zudem zwischen 2017 und 2020 wissenschaftlich evaluiert. Die Stiftung und ihre Projektpartnerin BARMER konnten dafür die Pädagogische Hochschule Schwäbisch Gmünd und die Friedrich-Schiller-Universität Jena gewinnen. Die Wissenschaftler:innen näherten sich Ich kann kochen! aus drei Perspektiven: der Ernährungswissenschaft, der Gesundheitspsychologie und der Lehr- und Lernforschung. Die Ergebnisse der umfangreichen begleitenden Evaluation wurden im Oktober 2020 veröffentlicht.

## **DIE WICHTIGSTEN AKTIVITÄTEN IN 2020**

#### *Fortbildungen und Fortbildungsorte:*

Im Jahr 2020 hat die Stiftung im Rahmen der Initiative Ich kann kochen! insgesamt 372 Einstiegs- und Aufbaufortbildungen organisiert und durchgeführt, zunächst als eintägiges Präsenz-Angebot, ab April Corona-bedingt ausschließlich im Online-Format. Vor der Einführung der digitalen Fortbildungen fanden 102 Präsenzfortbildungen in 72 Städten und Ortschaften in ganz Deutschland statt.

Insgesamt haben mehr als 3.250 Teilnehmende im Jahr 2020 eine Ich kann kochen!-Fortbildung besucht. In 295 Einstiegsfortbildungen (in Präsenz und online) haben wir mehr als 2.750 Teilnehmende fortgebildet; in 77 Aufbaufortbildung verbuchten wir knapp 500 Teilnahmen (in Präsenz und online).

#### *Bildungsmaterialien sowie weitere digitale Angebote:*

Aufgrund der Pandemiesituation lag der Fokus 2020 auf der Übersetzung des Fortbildungsangebots in ein Online-Format und dessen kontinuierlicher Optimierung und Weiterentwicklung. Sowohl für

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

die Einstiegs- als auch die Aufbaufortbildung wurde ein digitales äquivalentes Angebot entwickelt. Innerhalb weniger Wochen – bereits am 1. April – startete die erste digitale Einstiegsfortbildung. Am 3. Juli folgte die erste Online-Aufbaufortbildung.

Für das digitale Angebot wurden zahlreiche neue Videos produziert, die den Genussbotschafter:innen während der Fortbildungen und im Nachgang im Online-Portal zur Verfügung stehen.

Darüber hinaus wurde zum Ende des Jahres eine Überarbeitung der Rezepte zur Einstiegsfortbildung abgeschlossen.

Um mit Beginn der Pandemie insbesondere Familien im Essalltag zu unterstützen, ging im März eine neue Facebook-Seite von Ich kann kochen! online: Die Familienküche bot über mehrere Monate hinweg regelmäßig familiengerechte Rezepte, Wochen-Kochpläne und Videos an (*mehr zur Familienküche unter Kommunikationsmaßnahmen*).

*Einbindung der Trainer:innen:*

2020 hat ein bundesweiter Pool von 15 Trainer:innen für die Stiftung Fortbildungen für pädagogische Fach- und Lehrkräfte durchgeführt.

Im Zuge der Umstellung von Präsenz- auf Online-Fortbildungen wurden die Trainer:innen durch die Stiftung entsprechend geschult und auf die digitale Lehrsituation vorbereitet. Die Umorientierung haben die Trainer:innen sehr rasch und gut gemeistert, was sich auch in den zahlreichen positiven Rückmeldungen der Teilnehmenden zum neuen Online-Angebot widerspiegelt.

*Kooperationen und Netzwerke:*

Auch in der Kooperations- und Netzwerkarbeit hat Ich kann kochen! infolge der Pandemie seit April 2020 auf digitale Formate gesetzt. Nach der Absage sämtlicher Präsenzformate und infolge eingeschränkter Reisemöglichkeiten reagierte die Stiftung im Mai mit zwei eigenen Partner-Webinaren zur bundesweiten Ansprache von Multiplikator:innen. Ziel war die inhaltliche Vorstellung der neuen Online-Angebote sowie die Vereinbarung von individuellen Fortbildungsterminen. In einer Mischung aus fachlichem Input, einem Trainer:innen-Interview, einer virtuellen Verkostung und Diskussionsrunden erhielten die Teilnehmenden einen Einblick in unsere neuen digitalen Fortbildungsangebote.

Mit der sehr raschen Verlagerung unserer Netzwerkarbeit in den digitalen Raum konnte die Stiftung zusammen mit der BARMER bereits in der ersten Lockdown-Phase an für Multiplikator:innen angebotenen Online-Formaten von Partner:innen teilnehmen und Ich kann kochen! präsentieren. Den Anfang machten Fachtage in Rheinland-Pfalz und Hessen. Im Verlauf des Jahres zogen dann Schritt für Schritt Fachinstitutionen wie die Vernetzungsstellen oder Landesministerien mit digitalen Fachtagungen und Workshops nach. Mit virtuellen Informationsständen, Workshops und als Teilnehmende an Fachveranstaltungen gelang auch 2020 die öffentliche Positionierung von Ich kann kochen!.

Neben dem Aufbau neuer Kontakte zu potenziellen Kooperationspartner:innen galt es, 2020 auch bestehende Partnerschaften zu vertiefen. Seit dem Fröbel-LAB „Mahlzeiten und Ernährung in der Kita“ im Mai 2019 sind im Jahr 2020 die Ergebnisse und Ideen zur praktischen Ernährungsbildung bundesweit in die Fröbel-Kitas getragen worden. Seit Ende letzten Jahres werden alle Fröbel-Kitas bundesweit durch Mailings und Newsletter gezielt auf das Ich kann kochen!-Angebot aufmerksam

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

gemacht. Viele haben auch an der Online-Aufbaufortbildung teilgenommen oder planen eine Teilnahme in 2021.

*Messe- und Kongressbesuche:*

Die Initiative präsentierte sich im Jahr 2020 auf mehreren Kongressen, Fachmessen und Tagungen:

- 16.01. Gespräch im Ausschuss für Kinder, Familie und Jugend des Landtags Nordrhein-Westfalen, Düsseldorf
- 22.01. Schaufenster Ernährungsbildung regional, Heilbronn
- 21.02. Jahrestagung Haushalt in Bildung und Forschung e. V., Heidelberg
- 24.10. Hessischer Bildung für nachhaltige Entwicklung-Kongress, online
- 22.11. styleranking ElternBloggerCafé, online
- 25.11. Öko- und Ernährungskongress, Rheinland-Pfalz, online

Darüber hinaus nahm die Initiative an zahlreichen Fachveranstaltungen teil:

- 20.02. Tag der Ernährungsbildung, Frankfurt am Main
- 25.03. Digitales Frühstück der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung, online
- 08.05. Jahrestagung der Vereine für Unabhängige Gesundheitsberatung, online
- 19.06. FRÖBEL-Austauschtreffen Kindergarten als digitaler Lernort, online
- 23.06. Fachtag KINDER STÄRKEN, Sachsen, online
- 24.06. Austauschtreffen Schulverpflegung in Zeiten von Corona, Niedersachsen, online
- 25.06. Webinar Nachhaltige Kita- und Schulverpflegung, Baden-Württemberg, online
- 26.06. Konferenz Klimademokratie, Berlin, online
- 06.07. Austauschtreffen Teller statt Tonne!, Bayern, online
- 18.09. Austauschtreffen Bildung und Ernährungsstrategie, Brandenburg, online
- 22.09. Fachtag Gesund Aufwachsen in Kita und Schule, Bremen, online
- 03.11. Webinar Nachhaltige Schulverpflegung, Hamburg, online
- 05.11. Fachtagung Update Ernährung, Schleswig-Holstein, online
- 13.-14.11. Fachtag Heidelberger Ernährungsforum, Baden-Württemberg, online
- 16.11. Fachtag Aktionstag Kita- und Schulverpflegung, Mecklenburg-Vorpommern, online
- 24.11. Runder Tisch Ernährungsbildung in Schulen, Berlin, online
- 25.11. Fachtag Bundesforum Qualität sichern, Thüringen und Sachsen, online
- 26.11. Fachtag Deutscher Schulleiterkongress, online
- 01.12. Fachtag Gesundheitsfördernde Kita, Hessen, online
- 01.12. Webinar Neues Online-Portal der Vernetzungsstelle Brandenburg, online
- 01.12. Fachtag Die Mittagsmahlzeit als Chance für Schulentwicklung, Berlin, online
- 03.12. Fachtag „Die Küchenpartie mit peb“ Projektvorstellung, Berlin, online
- 08.12. Fachtag Stärkung frühkindlicher Entwicklung, Bremen, online

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

*Kommunikationsmaßnahmen und Ich kann kochen!-Botschafterin:*

Neben einer beständigen Medienarbeit in der Fach- und Publikumspresse sowie in den Social-Media-Kanälen fanden in 2020 verschiedene Pressetermine statt, ein Familien-Kochbuch wurde im Rahmen eines neuen Facebook-Angebots entwickelt und die Initiative feierte im Herbst ihr 5-jähriges Bestehen.

Um das gemeinsame Engagement aller Beteiligten in Nordrhein-Westfalen zu würdigen und die dortige lokale Vernetzung voranzutreiben, wurde am 8. Februar 2020 die nordrhein-westfälische Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz, Ursula Heinen-Esser, offiziell zur dritten Ich kann kochen!-Botschafterin ernannt. Zum Auftakt besuchten die Ministerin, Sarah Wiener und BARMER-Landesgeschäftsführer Heiner Beckmann im Rahmen eines Pressetermins den FRÖBEL-Kindergarten Villa Charlier in Köln.

Am 6. März 2020 würdigten Sarah Wiener und BARMER-Regionalgeschäftsführerin Lisa Harrer in einem weiteren Pressetermin das besondere Engagement der Stadt Nürnberg, wo pädagogische Fach- und Lehrkräfte aus 80 kommunalen Kitas zu Genussbotschafter:innen fortgebildet und mit der finanziellen Starthilfe der BARMER ausgestattet worden waren. Unter Teilnahme von Dr. Kerstin Schröder und Christian Rester vom Nürnberger Jugendamt gab die Kita HfK Kerschensteiner Straße eine Kostprobe ihres kulinarischen Könnens.

Um nach Beginn der Corona-Pandemie und der damit einhergehenden Kita- und Schulschließungen insbesondere Familien mit ihren Kindern zuhause im Alltag zu unterstützen, ging die Stiftung gemeinsam mit der BARMER im März mit einem neuen Angebot online: Die Familienküche ist eine Facebook-Seite mit Rezepten und Küchentricks zum Kochen mit und für Kinder, angereichert mit mehreren eigens dafür hergestellten Kochvideos mit Sarah Wiener. Aus der Seite ist im Juli ein mehr als 120-seitiges digitales Kochbuch mit 16 Wochenplänen, 80 Rezepten, vielen Tipps und den wichtigsten Grundlagen für das vollwertige Kochen mit der ganzen Familie entstanden. Die Facebook-Seite ruht zunächst.

Im September erhielten 41.800 Kitas ohne Genussbotschafter:innen in ganz Deutschland einen Brief mit dem Hinweis zum Ich kann kochen!-Fortbildungsangebot.

*Digitaler Festakt zum Jubiläum im Livestream:*

2020 feierte die Initiative Ich kann kochen! ihr 5-jähriges Jubiläum. Seit 2015 haben wir mit Ich kann kochen! über 20.000 Erzieher:innen, Lehrer:innen und andere pädagogische Fachkräfte zu Genussbotschafter:innen fortgebildet und damit über zehn Prozent aller Kitas und 14 Prozent aller Grundschulen sowie mehr als 1 Million Kinder in ganz Deutschland erreicht. Diese Erfolge zum fünfjährigen Jubiläum der Initiative feierten Stiftung und BARMER am 30. Oktober in einem gemeinsamen Livestream mit rund 400 Vertreter:innen von Trägern und Kommunen, Genussbotschafter:innen, Trainer:innen und den Leiter:innen der beiden dreijährigen universitären Begleitevaluationen. Die Ergebnisse der Evaluation sowie eine umfassende Vorstellung der Initiative, ihrer Qualität und Wirkung sowie ihrer (Weiter-)Entwicklung wurden anlässlich des Jubiläums im Bericht „5 Jahre Ich kann kochen! – Praktische Ernährungsbildung, die wirkt“ veröffentlicht. Der Bericht ist online verfügbar und kann unter [www.ichkannkochen.de/wirkung](http://www.ichkannkochen.de/wirkung) heruntergeladen werden. Alternativ verschicken wir den Bericht gerne auch als Print-Exemplar auf Anfrage.

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

## **EVALUATION UND INNOVATIVE WEITERENTWICKLUNG VON ICH KANN KOCHEN!**

*Evaluationsbericht „5 Jahre Ich kann kochen! – Praktische Ernährungsbildung, die wirkt“:*

Im September 2020 legten die Pädagogische Hochschule (PH) Schwäbisch Gmünd und die Friedrich-Schiller-Universität Jena ihre Abschlussberichte der dreijährigen Begleitevaluationen (2017-2020) vor. Die Evaluationen bewerteten und reflektierten Ich kann kochen! als Beitrag zur Gesundheitsförderung in Kitas und Grundschulen evidenzbasiert – aus der Perspektive der Ernährungswissenschaft, der Gesundheitspsychologie und der Lehr-Lern-Forschung.

Das Team der PH Schwäbisch Gmünd bestand aus Professorin Dr. Petra Lührmann und Renán A. Oliva Guzmán, M. Sc. (Abteilung Ernährung, Konsum und Mode) sowie Professorin Dr. Birte Dohnke und Ines Schröder, M. Sc. (Abteilung Pädagogische Psychologie und Gesundheitspsychologie). Das Team der Universität Jena bestand aus Professor Dr. Alexander Gröschner, Richard Klöden und Diplom-Psychologin Swantje Tannert (Institut für Erziehungswissenschaft am Lehrstuhl für Schulpädagogik und Unterrichtsforschung).

Die beiden Forschungsteams analysierten dafür zum einen die Qualität der Fortbildungen, Trainer:innen und Bildungsmaterialien und untersuchten zum anderen die Wirkung bei den Genussbotschafter:innen und Kindern. Dafür befragten sie über 2.400 Genussbotschafter:innen per Fragebogen, führten vor Ort mit Kindern, Genussbotschafter:innen und Einrichtungsleitungen persönliche Interviews durch und beobachteten und videografierten Fortbildungen, befragten Trainer:innen und analysierten die Ich kann kochen!-Bildungsmaterialien.

### *Zentrale Ergebnisse*

Im Ergebnis stellen die Evaluator:innen eine positive Bewertung der Teilnehmenden sowie eine hohe Akzeptanz und Motivation des Fortbildungsprogramms seitens der pädagogischen Fachkräfte fest. Sie bescheinigen der Initiative fachlich, fachpraktisch und fachdidaktisch sehr kompetente Trainer:innen. Aus Sicht von Trainer:innen wie Teilnehmenden besitzen die Fortbildungen eine sehr hohe Qualität in Bezug auf Inhalt, Niveau, Tempo und Umfang.

Die Genussbotschafter:innen fühlen sich während der Fortbildung kompetent und selbstbestimmt, die Mehrheit von ihnen setzt schon im Folgemonat Kochangebote mit Kindern um. Beinahe drei Viertel der Genussbotschafter:Innen nutzen das Online-Portal und bewerten die dort hinterlegten Bildungsmaterialien überwiegend als (sehr) hilfreich.

Kinder in Kitas und Horten mit Ich kann kochen!-Angeboten erleben ein Gemeinschafts- und Autonomie- und Kompetenzgefühl, das sie intrinsisch für das Kochen und die Themen Essen und Ernährung motiviert – sie lernen viel über ausgewogene Ernährung, beherrschen mehr Küchentechniken, sind selbständiger und sicherer in der Küche und sind stolz, dass sie etwas fürs Leben lernen: für sich selbst, aber auch für Familie und Freunde kochen zu können.

In den Einrichtungen ist das Thema Ernährung durch Ich kann kochen! präsenter: Es finden mehr Aktivitäten der Ernährungsbildung statt, und mit der Arbeit der Genussbotschafter:innen werden entsprechend günstige Impulse in die Strukturen der Einrichtungen gegeben. Auch die Eltern werden in

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

die Angebote der praktischen Ernährungsbildung eingebunden, und etwa zwei Drittel der Kita-Kinder möchten die Ich kann kochen!-Aktivitäten auch zu Hause umsetzen.

Bereits während der laufenden Evaluationen ließ die Stiftung praktische Empfehlungen aus den Zwischenberichten direkt in die Weiterentwicklung von Ich kann kochen! einfließen. Anhand der Abschlussberichte werden wir die Angebote der Initiative weiter optimieren.

Die zentralen Erkenntnisse der wissenschaftlichen Evaluation wurden im Bericht „5 Jahre Ich kann kochen! – Praktische Ernährungsbildung, die wirkt“ im Oktober 2020 veröffentlicht zusammen mit einer umfassenden Darstellung des Konzepts, des pädagogischen Ansatzes, des Bildungsangebots sowie der Qualität und Wirkung der Initiative.

#### *Weiterentwicklung und Innovationen:*

Die Entwicklungen im Frühjahr 2020 infolge der Corona-Pandemie haben für die mittelfristigen Pläne der Stiftung, mit einer digitalen Ich kann kochen!-Fortbildung auch ein orts- und zeitunabhängiges Angebot für pädagogische Fach- und Lehrkräfte zu schaffen, beschleunigend gewirkt: Innerhalb kurzer Zeit hat das Ich kann kochen!-Team das bestehende Fortbildungsangebot in ein Online-Format übersetzt und im April 2020 an den Start gebracht. Seitdem können sich Interessierte auch online – in einer Mischung aus Webinaren und Selbstlernphasen – zu Genussbotschafter:innen qualifizieren.

Auch die Ich kann kochen!-Aufbaufortbildung, die 2019 neu entwickelt und mit 38 Fortbildungsterminen in 16 Orten pilotiert wurde, brachte die Stiftung 2020 in ein Online-Format. Seit Juli bietet sie Genussbotschafter:innen die Möglichkeit, ihr Wissen in einer zweiten Online-Fortbildung zu vertiefen.

Um Familien in einem gelingenden Essalltag zu unterstützen und Wissen zu Ernährungspädagogik und ausgewogener Ernährung zu vermitteln, war 2019 ein fünfköpfiges Projektteam der Stiftung – mit externer Unterstützung der Agentur Dark Horse – mit der Konzeptionierung eines neuen Bildungsangebotes für Eltern gestartet. Im Sommer 2020 endete die Konzeptionierungsphase, die nutzerorientiert mit der Design-Thinking-Methode umgesetzt wurde, mit der Vorstellung von vier Prototypen für mögliche Familienangebote. Da mit Beginn der Corona-Pandemie ein akuter Unterstützungsbedarf von Familien entstanden war, wurde die Familienküche auf Facebook als Pilotprojekt eines Ich kann kochen!-Familienangebots im März bereits umgesetzt.

Im Jahr 2021 werden Sarah Wiener Stiftung und BARMER ausgewählte Prototypen des Design-Thinking-Prozesses als neues Ich kann kochen!-Angebot für Familien ausbauen.

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

## **VOM ACKER IN DEN MUND! – BAUERNHOFFAHRTEN FÜR KINDER**

Die praktische Ernährungsbildung für Kinder am Lernort Bauernhof steht beim Projekt Vom Acker in den Mund! im Fokus. Die Projektlaufzeit umfasst den Zeitraum vom 1. April 2019 bis zum 31. März 2022. Das Angebot richtet sich im zweiten Jahr an Gruppen aus Kindertageseinrichtungen und an Grundschulklassen in ganz Deutschland, deren Erzieher:innen bzw. Lehrer:innen Genussbotschafter:innen der Sarah Wiener Stiftung sind und in ihren Einrichtungen praktische Ernährungsbildung umsetzen (Anm. d. Verf. Im ersten Projektjahr 2019 nahmen nur Grundschulklassen teil.). Um das Bildungsangebot auch in den Schulferien fortzusetzen, bietet die Sarah Wiener Stiftung in den Sommerferien Tagesfahrten in Zusammenarbeit mit ausgewählten städtischen Sommerferienprogrammen an. Unsere Partnerstädte 2020 sind: München, Nürnberg, Düsseldorf, Heidelberg, Berlin, Gera.

Ziel ist es, in der Projektlaufzeit von April 2019 bis März 2022 bundesweit 300 Bauernhoffahrten für 7.500 Kita- und Grundschulkindern und ihre Fach- und Lehrkräfte durchzuführen. Auf inzwischen 35 Biobauernhöfen in ganz Deutschland lernen die Kinder ganz praktisch und mit allen Sinnen, woher unsere Lebensmittel kommen, wie sie ökologisch nachhaltig angebaut und verarbeitet werden. Zudem bereiten die Kinder bei jeder Bauernhoffahrt gemeinsam mit den Landwirt:innen und Pädagog:innen eine Mahlzeit aus hofeigenen Produkten zu.

### **HINTERGRUND, ZIELGRUPPEN, WIRKUNGSZIELE UND FÖRDERPARTNER:INNEN DES PROJEKTS**

Das Wissen über unsere Lebensmittel und ihren Ursprungsort schwindet, auch durch die steigende Anzahl an Convenience-Produkten und Außer-Haus-Angeboten. Kochfertigkeiten sind in Familien immer weniger ausgeprägt. Dadurch geht unweigerlich auch die Wertschätzung für Lebensmittel und für diejenigen, die unsere Lebensmittel produzieren, verloren. Kindern und Jugendlichen ist oft nicht mehr bewusst, dass ihre Art zu essen starke Auswirkungen auf die Natur und unseren Planeten hat – und damit ihre eigenen zukünftigen Lebensbedingungen direkt beeinflusst.

Mit dem Projekt Vom Acker in den Mund! möchte die Stiftung bundesweit Kindern im Alter von 3 bis 10 Jahren eine qualitätsgesicherte und kostenfreie Tagesfahrt zu einem Biobauernhof ermöglichen. Über das erlebnisorientierte Lernen auf dem Hof erwerben die Kinder nachhaltiges Wissen in den Bereichen ökologischer Landbau und Produktion und Verarbeitung ökologischer Erzeugnisse. Der Tag soll zudem zu einem zukunftsfähigen Verbraucherverhalten der Kinder beitragen.

Vom Acker in den Mund! wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Weitere Fördergeber sind die Beisheim Stiftung, die Landwirtschaftlichen Rentenbank, die GLS Zukunftsstiftung Landwirtschaft und Lebensbaum.

### **DER WEG ZUM ZIEL: DIE ANGEBOTE UND AKTIVITÄTEN IN 2020**

#### *Bauernhoffahrten:*

Das Projekt Vom Acker in den Mund! startete am 1. April 2019 in ein Pilotjahr. Im zweiten Projektjahr 2020 wurden die Inhalte der Tagesprogramme sowie die Qualitätsstandards einschließlich der



*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

Wirkungsziele für die Bauernhoffahrten weiterentwickelt. Es folgte die Ansprache und Auswahl zusätzlicher Partnerhöfe sowie die Koordination der Termine und die Anpassung des Online-Anmelde-managements. Um unsere Bauernhoffahrten auch unter Pandemie-Bedingungen sicher durchführen zu können, wurden fundierte Hygienekonzepte für die Landwirt:innen und die begleitenden Genussbotschafter:innen erstellt.

Aufgrund der Corona-Pandemie wurde der Start unserer Bauernhoffahrten von April auf Juni verschoben und die Anzahl von ursprünglich 130 geplanten Fahrten verringert. Zwischen Juni und November wurden 101 Bauernhoffahrten zu 26 Partnerhöfen in 14 Bundesländern durchgeführt. Insgesamt nahmen im Jahr 2020 rund 1.800 Kita- und Grundschulkindern an einer Bauernhoffahrt teil.

*Bildungsmaterialien für Genussbotschafter:innen:*

Für die teilnehmenden Pädagog:innen steht ein von der Stiftung entwickeltes interaktives Lernmodul auf der Projektseite der Stiftungswebsite zur freien Verfügung (<https://sw-stiftung.de/projekte/vom-acker-in-den-mund/lernmodul>), das eine optimale Vor- und Nachbereitung der eintägigen Fahrt auf den Biobauernhof mit den Kindergruppen ermöglicht. Es enthält grundlegende Informationen zur ökologischen Landwirtschaft und zu der Durchführung von Bauernhoffahrten mit Kindergruppen.

*Fortbildungen, Online-Infoportal und Praxisleitfaden für Landwirt:innen:*

Die Stiftung führte im zweiten Projektjahr eine zweitägige Präsenzfortbildung für die Partnerhöfe durch. Ziel der Fortbildung war es, die Landwirt:innen über die Qualitätsstandards und die Wirkungsziele der Bauernhoffahrten zu informieren, ihnen praxisdienliche Hinweise für die Umsetzung ihrer Tagesprogramme mitzugeben sowie einen Erfahrungsaustausch untereinander zu ermöglichen. Eine geplante weitere Fortbildung musste aufgrund der Coronapandemie abgesagt werden.

Als zusätzliches Angebot steht den Landwirt:innen ein von der Stiftung entwickeltes Online-Infoportal zur Verfügung. Darüber können sie auf alle wichtigen Dokumente zur selbständigen Gestaltung einer Bauernhoffahrt zugreifen. Zudem sind hier Informationen zu Themen wie z. B. Hygienemaßnahmen hinterlegt.

Zur weiteren Unterstützung der selbständigen Gestaltung der Bauernhoffahrten steht für die Landwirt:innen ein von der Stiftung erstellter Praxisleitfaden bereit. Die Print-Broschüre enthält praktische Tipps zur Gestaltung einer Bauernhoffahrt (u. a. Tagesstruktur und Ablaufpläne, Ideen für Hof- und Kochaktion) für Kinder unterschiedlichen Alters und theoretische Hinweise zur praktischen Ernährungsbildung auf dem Bauernhof.

*Evaluation:*

Im zweiten Projektjahr wurden die Qualitätssicherungsprozesse weiterentwickelt und verbessert: Jede Bauernhoffahrt wurde weiterhin durch einen standardisierten, digitalen Fragenkatalog für Landwirt:innen und Pädagog:innen sowie einen analogen Fragebogen für Kinder evaluiert. Dieser Fragenkatalog wurde 2020 mit Blick auf die Wirkungsziele präzisiert. Das Feedback aller Beteiligten wurde weiterhin regelmäßig über den direkten Austausch eingeholt. Zudem hospitierten Mitarbeitende der Stiftung bei der Umsetzung von mehr als zehn Bauernhoffahrten vor Ort, um die pädagogi-

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

sche Arbeit mit den Kindern auf den Höfen zu begleiten und weiter zu stärken. Die Präsenzfortbildung wurde von den teilnehmenden Landwirt:innen evaluiert; ebenso wurden die pädagogischen Fach- und Lehrkräfte zum Online-Lernmodul befragt.

Anhand der Umfrageergebnisse und des persönlichen Feedbacks wird die Qualität der Bauernhoffahrten auch in Zukunft weiterentwickelt.

*Kommunikation:*

Vom Acker in den Mund! wurde in der Stiftung auch 2020 kontinuierlich kommunikativ begleitet. In diesem Jahr gab es zu dem Projekt 13 Veröffentlichungen in On- wie Offlinemedien mit einer Gesamtreichweite von mehr als 4 Millionen Personen sowie 14 Beiträge auf der Facebook-Fanpage der Stiftung mit einer Reichweite von mehr als 38.000 Personen.

Vom Acker in den Mund! ist seit September 2019 IN FORM-Projekt der Bundesregierung. IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung ist ein Nationaler Aktionsplan der Bundesregierung zur Verbesserung des Ernährungs- und Bewegungsverhaltens in Deutschland.

*Messe- und Kongressbesuche:*

Pandemiebedingt waren die Möglichkeiten, Vom Acker in den Mund! 2020 auf Fachveranstaltungen zu präsentieren, eingeschränkt. Im Rahmen des Projekts besuchte die Stiftung die Grüne Woche in Berlin und nahm an der digitalen Jubiläumsveranstaltung der Zukunftsstiftung Landwirtschaft teil.

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

### **MEINEM SCHULESSEN AUF DER SPUR!**

#### **EIN PROJEKT ZU WERT UND HERKUNFT UNSERER LEBENSMITTEL.**

Das Projekt Meinem Schulessen auf der Spur! zeigt Berliner Grundschulkindern, welchen Weg Bio-Lebensmittel entlang der regionalen Wertschöpfungskette zurücklegen, bis sie auf ihre Teller in ihrer Schulkantine gelangen. Anhand ausgewählter Lebensmittel aus dem Schulessen erkunden die Kinder deren verschiedenen Stationen entlang der regionalen Wertschöpfungskette – von der Erzeugung über die Verarbeitung, hin zum Großhandel, dem Catering, der Ausgabe in der Schulkantine und zum Schluss der Entsorgung. Dabei bringt das Projekt den Grundschulkindern die dahinterstehenden Menschen, Arbeitsprozesse und eingesetzten Ressourcen nahe.

Wissen rund um die einzelnen Stationen der regionalen Wertschöpfung und deren Zusammenhänge erarbeiten sich die Schüler:innen selbst: auf Tagesexkursionen mit ihren Lehrkräften zu Bio-Betrieben und anderen außerschulischen Lernorten sowie mithilfe digitaler Informationsmaterialien im Unterricht.

Innerhalb der zweijährigen Projektlaufzeit wird die Stiftung bis zu 40 Tagesexkursionen für 1.000 Berliner Grundschulkindern und 40 Lehrkräfte gemeinsam mit fünf bis zehn Bio-Betrieben durchführen. Wir als Sarah Wiener Stiftung konzentrieren uns auf Tagesfahrten zu erzeugenden und verarbeiteten Bio-Betrieben. Unser Projektpartner Restlos Glücklich e. V. übernimmt die Stationen Großhandel, Catering und Entsorgung der regionalen Wertschöpfungskette.

Die Projektlaufzeit umfasst den Zeitraum vom 15. Dezember 2020 bis zum 31. Dezember 2022.

#### **HINTERGRUND, WIRKUNGSZIELE UND FÖRDERPARTNER:INNEN DES PROJEKTS**

Der Kontakt von Verbraucher:innen zur Landwirtschaft schwindet in unserer Gesellschaft immer weiter und damit das Wissen über den Ursprung, die Verarbeitung und Qualität unserer Lebensmittel. Mit dem Projekt Meinem Schulessen auf der Spur! möchte die Sarah Wiener Stiftung zusammen mit ihren Projektpartner:innen Grundwissen über und Wertschätzung für die Verwendung von regionalen Bio-Lebensmitteln insbesondere in der Schulverpflegung bei Berliner Grundschulkindern der dritten und vierten Klasse entwickeln. Zudem sollen die Grundschulkindern ein Bewusstsein für die beteiligten Personen und Arbeitsprozesse einzelner Stationen der Wertschöpfungskette bekommen.

Schließlich sollen sie mit Blick auf Dimensionen wie ökologische Nachhaltigkeit, Tierhaltung und Gesundheit ihre eigene Rolle und Verantwortung in diesen Prozessen reflektieren. Das Projekt veranschaulicht damit auch, welchen Beitrag der Einsatz von regionalen Bio-Lebensmitteln zu einer klimafreundlichen, qualitativ hochwertigen und zukunftsfähigen Schulverpflegung leisten kann.

Meinem Schulessen auf der Spur! ist ein Verbundprojekt der Bio-Stadt Berlin, vertreten von der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung, Restlos Glücklich e. V. und der Sarah Wiener Stiftung. Es wird gefördert im Rahmen der Richtlinie über die Förderung von Projekten zur Information von VerbraucherInnen über regionale Wertschöpfungsketten zur Erzeugung von Bioprodukten sowie zur Umsetzung von begleitenden pädagogischen Angeboten (RIGE) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

Die Wirkungsziele des Projekts sind zum Stand der Erstellung des vorliegenden Jahresberichts in Bearbeitung und werden im nächsten Bericht ausführlich vorgestellt.

#### **AUSBLICK AUF DIE ANGEBOTE UND AKTIVITÄTEN IN 2021**

In Abstimmung mit den Verbundpartner:innen entwickelt die Stiftung mit Beginn des Jahres 2021 die Wirkungsziele für Grundschüler:innen, Bio-Betriebe und Lehrkräfte, Lernziele für Grundschulkin-der sowie den Ablauf und die Inhalte der Tagesexkursionen zu erzeugenden und verarbeitenden Bio-Betrieben. Für die Umsetzung der Exkursionen wählt die Stiftung Bio-Betriebe im Berliner Umland und in Brandenburg aus und stimmt mit ihnen gemeinsam die Programminhalte ab. Geplant ist, die Tagesexkursionen ab dem neuen Schuljahr im August 2021 durchzuführen. Daneben werden für die teilnehmenden Grundschulen Informationsmaterialien für den Unterricht zu den einzelnen Stationen der regionalen Wertschöpfungskette entwickelt – im ersten Projektjahr beispielhaft für Getreide und Milch.

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

### **KINDERKOCHKURSE AUF DER FAMILIENFARM LÜBARS – KOOPERATION IM MÄRKISCHEN VIERTEL**

Seit 2013 kocht die Sarah Wiener Stiftung regelmäßig mit Berliner Kita-Kindern aus dem Märkischen Viertel auf der Familienfarm Lübars im Norden der Hauptstadt. Die Ernährungsbildung findet nicht nur in der Küche statt. Die Kita-Gruppen besuchen das farneigene Nutztiergehege und ernten im Gemüse- und Kräutergarten die Kochzutaten mit den eigenen Händen.

### **HINTERGRUND, ZIELGRUPPEN, WIRKUNGSZIELE UND FÖRDERPARTNER:INNEN DES PROJEKTS**

Viele der Kinder im Märkischen Viertel wachsen in sozial benachteiligten Familien auf, in denen das Thema ausgewogene Ernährung weniger präsent ist. Die teilnehmenden Kitas liegen alle in einem Stadtteil mit besonderem Entwicklungsbedarf und die Sarah Wiener Stiftung unterstützt gemeinsam mit ihren Kooperationspartner:innen diese Kitas bei der Umsetzung praktischer Ernährungsbildung.

In den Kochstunden lernen die Kinder die Produktionsorte und Prozesse von regionalen und saisonalen Lebensmitteln kennen. Sie lernen, wie man aus frischen unverarbeiteten Zutaten schmackhafte Gerichte zubereiten kann.

Der Kinderkochkurs auf der Familienfarm Lübars wird mithilfe der finanziellen Unterstützung der GESOBAU Stiftung und dem lokalen Bildungsverbund im Märkischen Viertel realisiert. Die GESOBAU Stiftung und die Sarah Wiener Stiftung verbindet bereits eine mehrjährige Partnerschaft.

### **DIE ANGEBOTE UND AKTIVITÄTEN IN 2020**

*Kinderkochkurse:*

2020 konnten die Kochkurse coronabedingt nicht durchgeführt werden.

*„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“*

## **ERNÄHRUNGSBILDUNG IN BERLINER KIEZEN – KINDERKOCKKURSE IN DER KITA UND IM BOXCLUB**

Das Projekt „Ernährungsprojekt in Berliner Kiezen“ vermittelt praxisnah in Berliner Kitas und im Isigym Boxsport Berlin e.V., wie frische Mahlzeiten zubereitet werden und dass es beim gemeinsamen Essen besser schmeckt. In sechswöchigen Kochkursen riechen, schmecken, fühlen und schnip-peln Kita-Kinder selbst ihr Essen und erleben so ganz praktisch, woher Lebensmittel kommen und wie aus ihnen eine frische und leckere Mahlzeit wird.

### **HINTERGRUND, ZIELGRUPPE, WIRKUNGSZIELE UND FÖRDERPARTNER:INNEN DES PROJEKTS**

Das Thema Bewegung steht in engem Zusammenhang mit dem Thema Ernährung. Beide Elemente sind wichtige Bestandteile einer gesunden Lebensweise. In Kitas und auch in Sportvereinen wird das Thema Ernährung zunehmend bedeutender. Oft fehlt jedoch bei pädagogischen Fachkräften, Be-treuer:innen und bei Kindern das Wissen über eine gesunde Ernährung bzw. über die Art und Weise, wie man Kindern das Thema Ernährung näherbringt.

Ziel des Projekts ist es, Kinder in Berliner Kitas und im Isigym Boxverein bei der Entwicklung grundle-gender Kochkompetenzen Kinder zu unterstützen und das Bewusstsein für eine ausgewogene Ernäh-rung zu stärken.

Der Kinderkochkurse in Kitas und das Pilotprojekt im Boxclub konnten mithilfe der finanziellen Un-terstützung der Stiftung Berliner Leben der Gewobag realisiert werden. Das Pilotprojekt im Isigym Boxverein wurde bereits 2019 abgeschlossen (vgl. hierzu unseren Jahresbericht 2019).

### **DER WEG ZUM ZIEL: DIE ANGEBOTE UND AKTIVITÄTEN IN 2020**

#### *Kinderkochkurse mit Fahrt zum Biobauernhof:*

2019 wurden insgesamt 18 Kinderkochkurse in vier Berliner Kindertageseinrichtungen in den Berli-ner Bezirken Kreuzberg, Mitte, Lichtenberg und Schöneberg durchgeführt. An den Kochkursen haben insgesamt 80 Kita-Kinder teilgenommen. In 2020 haben die teilnehmenden Kindergruppen als Ab-schluss des Projekts einen Tag auf einem Bauernhof verbracht und erkundet, wo einige der von ihnen zubereiteten Lebensmittel ihren Ursprung haben. Die Kinder erfuhren, wie Kühe gehalten und gemolken werden, besichtigten Hühner, Gänse und Bienen und buddelten selbst Kartoffeln aus der Erde. Insgesamt fanden im September und Oktober 2020 vier Bauernhoffahrten statt. Angesteuert wurde der Bauernhof Blankenfelde und das SpeiseGut Berlin mit jeweils zwei Kitagruppen. Insge-samt nahmen an den vier Fahrten 65 Kinder teil.

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

### 3 Finanzen

#### STIFTUNGSKAPITAL

Das Stiftungskapital beträgt 253.500,00 Euro und konnte sowohl nominal wie auch real erhalten werden. Der Jahresabschluss 2020 weist nach Buchwert ein Finanzanlagevermögen von 393.296,83 Euro aus (Vorjahr: 393.734,23 Euro). Die Anlage des Stiftungskapitals erfolgt nach Anlagerichtlinien, die Langfristigkeit, Sicherheit und Nachhaltigkeit des Investments festlegen. Die Bilanzsumme (Anlagevermögen und Umlaufvermögen) betrug zum 31.12.2020 719.292,60 Euro (Vorjahr: 787.531,66 Euro).

#### ERTRÄGE

Die Stiftung konnte im Jahr 2020 Umsatzerlöse in Höhe von 2.463.852,71 Euro verzeichnen (Vorjahr: 2.789.204,52 Euro). Davon entfielen 2.281.522,67 Euro auf Erlöse des Zweckbetriebs. Es wurden 5.622,45 Euro an Spendengeldern eingenommen (Vorjahr: 18.852,63 Euro). Erträge aus Wertpapieren des Finanzanlagevermögens betrugen 6.680,28 Euro (Vorjahr: 6.610,16 Euro). Die Sonstigen betrieblichen Erträge belaufen sich insgesamt auf 231.227,94 Euro (Vorjahr: 214.794,59 Euro). Insgesamt wurden im Jahr 2020 Erträge in Höhe von 2.695.080,65 Euro erzielt (Vorjahr: 3.003.999,11 Euro). Die Stiftung erhielt 2020 folgende Zuwendungen aus EU-, Bundes- oder Landesmitteln:

- Die Projekte Vom Acker in den Mund! und Meinem Schulessen auf der Spur! werden durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) gefördert.

Die Sarah Wiener Stiftung erhielt 2020 von folgenden juristischen Personen jährliche Zahlungen, die mehr als 10 Prozent des Gesamtbudgets ausmachen: BARMER.

#### AUFWENDUNGEN

Die Gesamtaufwendungen in 2020 betragen insgesamt 2.668.289,83 Euro (Vorjahr: 3.320.445,32 Euro) davon 565.546,43 Euro Materialaufwand, 1.459.899,78 Euro Personalaufwand, 22.017,09 Euro Abschreibungen und 620.826,53 Euro sonstige betrieblichen Ausgaben. Für das Jahr 2020 ergibt sich ein Jahresüberschuss von 26.577,96 Euro (Vorjahr: Fehlbetrag von 315.941,51 Euro). Die Rücklagen betragen zum Jahresende 377.021,88 Euro (Vorjahr: 347.363,75 Euro).

### 4 Ausblick auf 2021

Für das Jahr 2021 setzt sich die Sarah Wiener Stiftung folgende Aufgabenschwerpunkte:

- Entwicklung und Veröffentlichung von Angeboten für Familien
- Relaunch Online-Portal für Genussbotschafter:innen
- Fortführung der Online-Fortbildungen innerhalb der Initiative Ich kann kochen!
- Fortführung des Projekts Vom Acker in den Mund! gemeinsam mit Bundesprogramm ökologischer Landbau und weiteren Ko-Finanzierern

„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“

- Operativer Start des Projekts Meinem Schulessen auf der Spur!
- Weiterentwicklung Leitbild der Sarah Wiener Stiftung und Stärkung der Wirkungsorientierung
- Sicherstellung und Diversifizierung der Stiftungsfinanzierung

Für den Vorstand der Sarah Wiener Stiftung:



**Anja Schermer**  
Geschäftsführende Vorständin



**Jochen Beutgen**  
Stellv. Vorsitzender